

EXPLICACION

DEL MODO MAS PERFECTO
de hacer el Azeite comun.

SE sabe el credito que tiene en todas partes el Azeite que se hace en Provenza; y este assumpto, importante en gran manera en unos Países como los de España, donde las Provincias Meridionales son dilatados Bosques de Olivos, que no ceden en nada à los de otros climas en la bondad de su fruto, ha estimulado à indagar, con toda prolixidad, lo que en Francia se practica para hacer el Azeite con perfeccion, cuyo methodo puede ser de tanta utilidad en estos Reynos, por la gran cosecha de Azeituna que se logra en ellos.

En Provenza se hacen dos especies de Azeite: uno que llaman Azeite fino, ò delgado, y otro Azeite grueso, ò ordinario, y ambos son de una misma Azeituna; pero como la diferencia que se encuentra del uno al otro es considerable, no será fácil comprender la causa, à menos de no examinar cuidadosamente las circunstancias que producen variedad tan grande.

Entre las que se observan en Provenza para hacer el Azeite delgado, ò fino, puede tener el primer lugar la del tiempo en que se coge la Azeituna; pues

2
si se dexa de atender à esta con la precision que alli se practica, será siempre grueso el Azeite que se saque de ella.

La regla general es, coger el fruto antes que esté maduro enteramente: esto es, quando la Azeituna empieza à pintar como que quiere passar de verde à morada, pero tan à los principios de esta mudanza, que el color dominante sea el verde.

No será defecto el que se coja sin que empiece à pintar, pues lo que resultará de la falta de madurez, será que produzca menos Azeite, pero quedará recompensada esta escasez en la calidad, que sobrepasará al de la que empieza à pintar.

Para prueba, y seguridad de esta regla conviene advertir, que quando en Provenza se halla la vendimia à la mitad, se dà principio à molar la Azeituna, y se continúa esta faena despues que se ha concluido aquella; de que resulta, que retardandose la vendimia, respecto del tiempo en que se hace en las partes Meridionales de España, se adelanta la cosecha del Azeite fino, ò delgado.

En la Provenza se suele empezar à molar la Azeituna à mediado del mes de Noviembre, en cuyo tiempo dura todavia la vendimia, à que se dà principio à fines de Octubre; bien que hay parages en que es mas temprana que en otros, según el estado en que se hallan los frutos.

De esto se puede inferir, con bastante claridad, el de
ma-

madurez en que estará la Azeituna quando se coge, porque así como el clima retarda la de la Uva, que debe adelantarse mas, atrasa la del otro fruto; y es que la Azeituna se detiene mas que la Uva en tomar un cierto grado de madurez, respecto de que es una fruta, cuyo cuerpo contiene mas partes solidas que la otra.

A la molienda de la Azeituna, que sirve para hacer el Azeite fino, se sigue la del grueso, sin intermision de uno à otro; y la diferencia consiste en la del tiempo que media entre una, y otra, en que se madura la Azeituna, y llega à tomar el color morado.

La segunda circunstancia consiste en el modo de cogerla. Esto se hace à mano, evitando que se lastime la Azeituna, y que se mezcle con la sana, la que padece algun daño, aunque sea muy leve. A esto favorece el tamaño de los Olivos, que siendo de poca altura, respecto de los de Andalucia, se coge mucha Azeituna desde el suelo, y la que así no se alcanza, con Escaleras pequeñas de mano. Adelante se dirà el tamaño, y proporcion que tienen estos Arboles en Provenza.

En tercer lugar se observa, que no toque al suelo la Azeituna, ya sea en el Campo, ò ya en las Casas à donde se conduce; pretendiendose, que esta sola circunstancia, que se dexa de atender, es bastante para que el Azeite rome refabio, por lo qual se cuida de apartar la que cae al suelo, que sirve despues para el Azeite grueso, ò común.

La quarta circunstancia, tan esencial como la primera, consiste en que se lleve la Azeituna desde el Arbol al Molino, sin darle tiempo à que se recaliente, por cuya razon no se pone en troxés, y se evita, quanto es posible, el que se golpee. A proporcion que se va cogiendo, se pone en Costales, los quales se llevan à la Casa del Dueño, y de esta se pasan al Molino, quando nevàn en derrechura à él, cuidandole de que la que se cogió por la mañana, se muele por la tarde del mismo dia; y la que se coge por la tarde, en la noche, y mañana siguiente; de suerte, que puesta una vez en Costales, no se saca de ellos hasta el tiempo de ponerla sobre la Piedra del Molino.

Los Molinos de Azeite, no tienen diferencia à los que hay en España, consistiendo en dos Piedras, la una horizontal, algo cóncava, que es el Mortero, y la otra vertical, bõ de canto, bien grande, y pesada, que es la que rueda, y se mueve por la fuerza de un Macho, o Cavallo; pero, à distincion de lo que se practica en España, se observa: 1. que el Hombre que cuida de poner la Azeituna baxo de la Piedra de canto, no anda sobre la horizontal, sino que està en el suelo: 2. que no se lleva la Azeituna à donde la Piedra pueda moler con Pala de hierro, sino de madera.

En los Molinos tienen una medida para arreglar la cantidad de Azeituna que se ha de poner sobre la Piedra cada vez. La Azeituna que entra en esta medida, pesa regularmente veinte y cinco libras; y siendo diez

Las

las medidas que se ponen sobre la Piedra, componen doscientas y cinquenta libras de Azeituna. Esta cantidad se muele, y repassa por espacio de dos horas cabales, y la pasta queda tan deshecha, que quasi no se distinguen las particulas del hueso de las de la carne. En los años en que se logra el fruto sano, y de buena calidad, dan las diez medidas cien libras de Azeite, que vienen à ser las dos quintas partes del peso del fruto; pero el año de 1749, se necesitaron para sacar las mismas cien libras, quince medidas, que hacen trescientas y setenta y cinco libras: esto es, la mitad mas de lo que se emplea del fruto en años regulares.

El Azeite, que se hace en la Ciudad de Aix, excede en bondad al de otras partes de la Provenza, lo que puede consistir en que, además de la calidad del fruto, que se tiene por mejor en aquel terreno, y sus cercanias, se pone especial cuidado en sacarle. En efecto, el primero que sacan, es sin el auxilio del agua caliente, poniendo en los capachos la pasta, y aprensandola solamente. Despues que ha escurrido todo quanto puede, riegan los capachos, ò la pasta que està en ellos, con agua hirviendo, y buelven à aprensarla; pero se pone aparte lo que en esta segunda vez escurre el borujõ. En otros parages riegan alguna agua desde la primera vez que ponen en la Prensa la Azeituna, y mezclan el xugo de la segunda aprensadura con el de la primera, de que precisamente se sigue, que este Azeite, hecho así, no puede ser tan bueno como el primero que se saca en Aix.

Las

Las Prensas de que se sirven para oprimir la Azeituna ya molida, son semejantes a las de los Empaquetadores. El tornillo está en el medio, y este oprime dos ordenes de capachos, uno a un lado, y otro a otro, los quales tienen de diametro como cosa de tres cuartas. Lo regular es que sean de Junquillos, pero tambien los havrà de Esparto, y tienen la precaucion de prepararlos antes de servirlos de ellos en cada año, lo que hacen hirviéndolos en agua, ya sea para que siendo nuevos se les quite el gusto de los juncos, o ya para que el rancio que pudiere haver quedado del año antecedente, no perjudique al Azeite nuevo. Este modo de exprimir la Azeituna molida, puede no contribuir a la mejoría del Azeite, porque no es del caso para el efecto que la Prensa sea grande, o pequeña, aunque puede ser mas prompto, bien que necessita de mas gente, respecto de que en cada Molino de una Piedra se ocupan regularmente seis Hombres. La Azeituna de segunda aprensadura se mantiene en esta forma hasta que es tiempo de poner otra nueva molienda.

Los Olivos son generalmente pequeños en la Provenza, no excediendo la altura de la copa de ocho pies del Rey, o de tres varas a tres varas y media. En Languedoc son algo mas altos, y gruesos sus troncos; y los de la Provenza tienen de quatro a cinco pulgadas de diametro. Todos los Olivares de esta Provincia son del año de 1711. u 1712. y no haviendo medrado mas en el discurso de quasi quarenta años,

años, se puede inferir, que no es el temperamento, ni tal vez la tierra tan propia para ellos como la de Andalucía, Valencia, y otras partes de España. Cada pie de Olivo desde el nacimiento de la tierra, tiene tres, quatro, y aun cinco troncos, los quales suelen a veces hallarse tan apartados, que parece no tener dependencia las raíces entre si. La distancia que guardan de unos pies a otros, es solo de cinco varas, y los tienen bien cuidados, limpios los troncos, y talladas las copas.

Aunque hay varias especies de Azeituna, la mas comun, y que regularmente sirve para el Azeite, tiene de largo de siete a ocho lineas en figura oval puntiaguda. Hay tambien otra redonda, y mas pequeña, y alguna gruesa, aunque no es comun.

El temperamento, y la calidad de la Azeituna contribuyen en la mayor parte a la bondad del Azeite; pero no es dudable, que en las Provincias Meridionales de España, en donde este Arbol parece se halla como en su centro, y donde las especies de Azeituna que se conocen son tantas, dexé de haver entre la variedad, alguna, o algunas que sean tan propias como la de Provenza en las cercanías de Aix para hacer igual Azeite, consistiendo en observar las precauciones con que alli se fabrica, respecto de que se vé, que para hacer Azeite grueso, craso, y como el de España, no se hace en Provenza otra cosa que omitir las circunstancias que se practican para hacer el Azeite fino.